

RENOIR

Menu Saint-Valentin

Trilogie d'amuses-bouche

Amuse-bouche trilogy

Choix d'entrées

Choices of appetizers

Pétoncle poêlée et pomme, crémeux de
topinambours, truffe noire, crumble de tournesol
*Pan-seared scallop and apple, Jerusalem artichoke
cream, black truffle, sunflower crumble*

Poésie de betteraves, fromage de chèvre du Ruban
Bleu, confit de camerises au miel du Québec,
tuile de pain fumé
*Beetroot medley, Ruban Bleu goat cheese, honey-
glazed haskap berries from Quebec, smoked bread
tuile*

Choix de plat principal

Choices of main course

Morue d'Islande au miso, bok choy snacké, carottes
confites aux agrumes, beurre blanc à la citronnelle
*Icelandic cod glazed with miso, sautéed bok choy,
citrus-confited carrots, lemongrass beurre blanc*

Boeuf braisé, polenta crémeuse, sauce aux cèpes et
pleurotes, rapinis grillés
*Braised beef, creamy polenta, porcini and oyster
mushroom sauce, grilled rapini*

Dessert du Chef Pâtissier Paul Peyrat

Dessert by Pastry Chef Paul Peyrat

85\$ par personne
+ 60\$ Accord mets et vins